Inhaltsverzeichnis

DE-BE

1. GEBRAUCHSHINWEISE 124
2. SICHERHEITSHINWEISE 126
3. UMWELTSCHUTZ 128
4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN 129
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR 130
6. VERWENDUNG DES OFENS 135
7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN 141
8. REINIGUNG UND WARTUNG 150
9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG 157
10. INSTALLATION DES GERÄTS 161

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

1. GEBRAUCHSHINWEISE

DIESES HANDBUCH IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS. DESHALB MUSS ES ÜBER SEINE GESAMTE LEBENSDAUER SORGFÄLTIG UND IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.
DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE SIND VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS UNBEDINGT AUFMERKSAM DURCHZULESEN. DIE INSTALLATION IST VON FACHPERSONAL UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: GAREN VON SPEISEN. JEDE ANDERE NUTZUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.

DIESES GERÄT IST FÜR DAS GAREN VON SPEISEN BESTIMMT UND DARF NICHT ZUM BEHEIZEN VON RÄUMEN BENUTZT WERDEN.

DIESES GERÄT IST ENTSPRECHEND DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT – WEEE) GEKENNZEICHNET.
BESAGTE RICHTLINIE LEGT DIE FÜR DIE MITGLIEDSLÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION GELTENDEN VORSCHRIFTEN ZUR SAMMLUNG UND WIEDERVERWERTUNG VON ALTGERÄTEN FEST.

DIE ÖFFNUNGEN, LÜFTUNGSSCHLITZE UND WÄRMEAUSLASSE NICHT ABDECKEN.

ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, SICH AN DIE OFFENE TÜR DES GERÄTES ANZULEHNEN ODER SICH DARAUF ZU SETZEN.

DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM GERÄT ANGEBRACHT.
DAS TYPENSCHILD AUF KEINEN FALL ENTFERNEN.

VOR DER INBETRIEBNAHME ALLE ETIKETTEN UND SCHUTZFOLIEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DES GERÄTS ENTFERNEN.

SICHERSTELLEN, DASS KEINE GEGENSTÄNDE IN DER OFENTÜR HÄNGEN BLEIBEN.

DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. ES WIRD DRINGEND EMPFOHLEN, BEI DEN JEWEILIGEN TÄTIGKEITEN TOPFHANDSCHUHE ZU TRAGEN.

KEINE SCHEUERSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFE SCHABER VERWENDEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.
DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER TROCKNEN.
KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE BESCHICHTUNG IM INNERN DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.

KEIN GESCHIRR ODER BEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF VERWENDEN. AUFGRUND DER HOHEN TEMPERATUREN, DIE IM INNEREN DES OFENS ERREICHT WERDEN, KÖNNTE DIESES MATERIAL SCHMELZEN UND DAS GERÄT SOMIT BESCHÄDIGEN.

KEIN GESCHLOSSENEN DOSEN ODER BEHÄLTER IM GERÄT VERWENDEN. WÄHREND DES GARVORGANGS KANN SICH EIN ÜBERDRUCK IN DEN BEHÄLTERN BILDEN UND EINE EXPLOSIONSGEFAHR HERVORRUFEN.

DAS GERÄT WÄHREND DES GARVORGANGS VON SPEISEN, DIE FETTE ODER ÖLE ABGEBEN KÖNNEN, NICHT UNBEAUFSICHTIGT LASSEN.
DIE FETTE UND ÖLE KÖNNEN SICH ENTZÜNDEN.

DEN BACKOFEN WÄHREND DES GARVORGANGS NICHT MIT ALUFOLIE ODER STANIOLPAPIER ABDECKEN UND KEINE KOCHTÖPFE ODER BACKBLECHE DARAUF ABLEGEN, UM BESCHÄDIGUNGEN DER BESCHICHTUNG ZU VERMEIDEN.

WÄHREND DES GARVORGANGS UND WENN DIE OBERFLÄCHEN NOCH SEHR HEISS SIND, KEIN WASSER DIREKT AUF DIE BACKBLECHE GIESSEN. DER WASSERDAMPF KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN UND DIE BESCHICHTUNG DER OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN.

BEI ALLEN GARVORGÄNGEN MUSS DIE BACKOFENTÜR GESCHLOSSEN SEIN.

2. SICHERHEITSHINWEISE

DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCHLESEN.
ZUR WAHRUNG IHRER INTERESSEN UND IHRER SICHERHEIT WURDE GESETZLICH FESTGELEGT, DASS DIE INSTALLATION UND DIE WARTUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN VON FACHPERSONAL UND UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATIONSTECHNIKER GEWÄHRLEISTEN FACHGERECHTE EINGRIFFE.
DIE DEAKTIVIERUNG VON ELEKTRISCHEN UND GASBETRIEBENEN GERÄTEN IST VON KOMPETENTEN PERSONEN VORZUNEHMEN.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS STROMNETZ MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS DIE DATEN AUF DEM TYPENSCHILD MIT DENEN DES STROMNETZES ÜBEREINSTIMMEN.

VOR DEM AUSFÜHREN VON INSTALLATIONS-/WARTUNGSARBEITEN IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTES ABGESCHALTET IST.

DER AUSFÜHRUNGSTYP DES AM VERSORGUNGSKABEL ANGESCHLOSSENEN NETZSTECKERS UND DER STECKDOSE MUSS IDENTISCH SEIN UND DEN GELTENDEN RICHTLINIEN ENTSPRECHEN.
DER ZUGRIFF AUF DIE STECKDOSE MUSS AUCH BEI EINGEBAUTEM GERÄT GEWÄHRLEISTET SEIN.
BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.

IST DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT, MUSS UNVERZÜGLICH DER TECHNISCHE KUNDENDIENST VERSTÄNDIGT WERDEN, DER DIESES UMGEHEND AUSWECHSELT.

ES IST OBLIGATORISCH, DIE ERDUNG GEMÄSS DEN IN DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE VORGESEHENEN BESTIMMUNGEN VORZUNEHMEN.

UNMITTELBAR NACH DER INSTALLATION EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS VORNEHMEN. HIERBEI DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS ES VOM STROMNETZ GETRENNT UND DIE NÄCHSTGELEGENE KUNDENDIENSTSTELLE VERSTÄNDIGT WERDEN.
VERSUCHEN SIE NIE, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN IN DER NÄHE DES GERÄTES ODER IM WARMHALTEFACH AUFBEWAHREN BZW. BENUTZEN.

WÄHREND DES GEBRAUCHS ERHITZT SICH DAS GERÄT STARK. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.

Allgemeine Hinweise

DE-BE

DIE VERWENDUNG DIESES GERÄTES IST PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN UND GEISTIGEN FÄHIGKEITEN (SOWIE KINDERN) ODER PERSONEN, DIE KEINE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN HABEN, NICHT ERLAUBT, ES SEI DENN, SIE WERDEN VON ERWACHSENEN PERSONEN, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH SIND, ANGEWIESEN UND BEAUFSICHTIGT.

HALTEN SIE KINDER VOM GERÄT FERN UND VERHINDERN SIE, DASS SIE WÄHREND DES BETRIEBS DAMIT SPIELEN.

KEINE SPITZEN GEGENSTÄNDE AUS METALL (BESTECK ODER KÜCHENHELFER) IN DIE ÖFFNUNGEN DES GERÄTES EINFÜHREN.

SOLLTE DAS GERÄT AUF SCHIFFEN ODER WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN, DARF ES NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.

DAS GERÄT NICHT MIT DAMPFSTRAHLEN REINIGEN.
DER DAMPF KÖNNTE DIE ELEKTRISCHEN ELEMENTE ERREICHEN, SIE BESCHÄDIGEN UND KURZSCHLÜSSE VERURSACHEN.

KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.

KEINE SPRAYPRODUKTE IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
KEINE SPRAY-PRODUKTE VERWENDEN, SOLANGE DAS GERÄT NOCH HEISS IST.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch Missachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Bauteile und die Verwendung von anderen als Original-Ersatzteilen verursacht werden.

3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz

Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen. Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät gibt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Produkt enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.

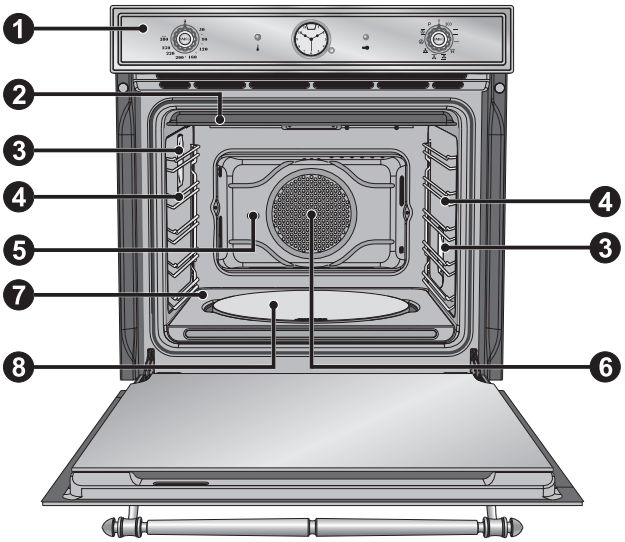
Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

Achtung: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Außerdem ist es notwendig, das Netzkabel durchzuschneiden und zusammen mit dem Stecker zu entfernen.

4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN

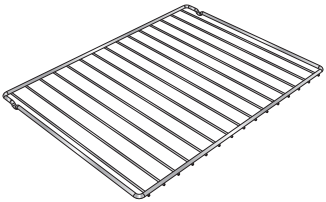


1. BEDIENBLENDE
2. OBERE SCHUTZVORRICHTUNG
3. LAMPEN
4. HALTERAHMEN FÜR ROSTE UND BACKBLECHE
5. BRATENDREHSPIESS
6. UMLUFTVENTILATOR
7. UNTERER BODEN (nur bei einigen Modellen)
8. SITZ DER PIZZAPLATTE ODER DES DECKELS (nur bei einigen Modellen)

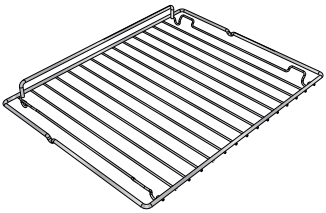
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

ANMERKUNG: Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

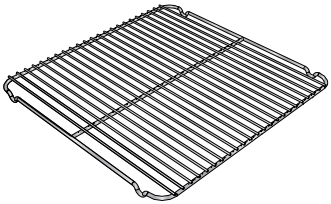
Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.



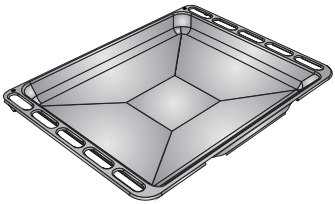
Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen. Ideal für die Verwendung auf ausziehbaren Schienen.



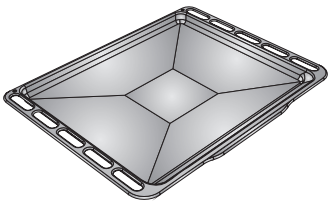
Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



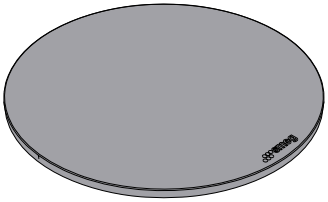
Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



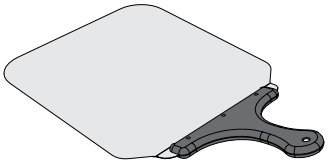
Tiefes Backblech: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.



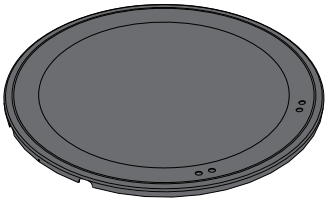
Pizzaplatte: Speziell zum Backen von Pizzas und dergleichen konzipiert.



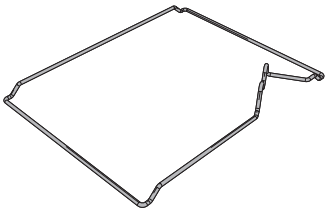
Pizzaschaufel: Zum bequemen Auflegen der Pizza auf die dafür vorgesehene Platte.



Pizzaplattenabdeckung: Zum Abdecken der Pizzaplatte, wenn diese nicht benutzt wird.



Rahmen aus Rundstahl für Drehspieß: Zum Auflegen des Drehspießes.



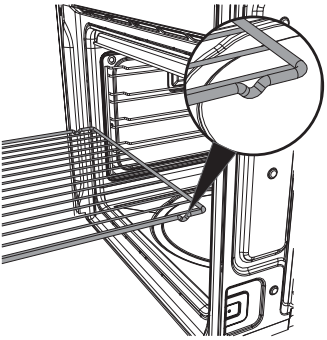
Bratendrehspieß: Zum Braten von Hähnchen und allen Speisen, die eine einheitliche Garung auf der ganzen Oberfläche erfordern.

- Das mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehör des Backofens ist aus Material entsprechend der Vorschriften der Richtlinie 89/109/EWG vom 21.12.88 und des Dekrets Nr. 108 vom 25.01.92 gefertigt.

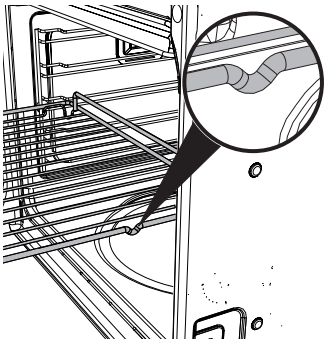
- Zubehör auf Anfrage:
  Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör verwenden.

5.1 Verwendung des Rostes

Die Roste sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeidet. Für ein richtiges Einschieben des Rostes muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt).
Das Rost muss auf der Vorderseite leicht angehoben und aus den seitlichen Führungen herausgezogen werden, um ihn aus dem Ofen zu entfernen.



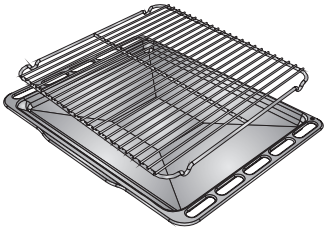
Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Fettpfannen vollständig bis zum Anschlag in den Ofen einschieben.

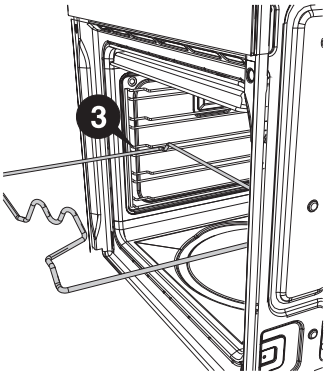
5.2 Verwendung des Auflagerostes

Der Auflagerost wird in das Blech gesetzt (wie in der Abbildung dargestellt).
Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.

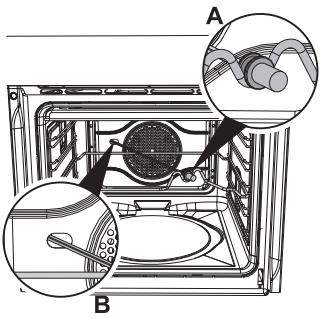


5.3 Verwendung des Bratenspießes

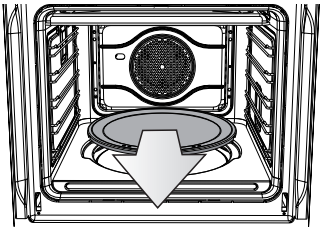
Beim Garen mit dem Bratenspieß muss der Rahmen aus Rundeisen auf der dritten Schiene angeordnet werden (siehe 6.2.1 Einsatzschienen). Der geformte Teil muss, sobald das Rundeisen eingesetzt ist, nach außen zeigen (wie in der Abbildung dargestellt).
Stecken Sie das Grillgut unter Benutzung der beigefügten Klemmgabeln auf den Drehspieß.
Um den mit Grillgut gespeisten Spieß bequem zu handhaben, muss der entsprechende, beigefügte Griff angeschraubt werden.



Nach Aufstecken des Grillguts auf den Spieß, muss dieser, wie in der Abbildung dargestellt, auf die Rahmenschiene aufgesetzt werden.
Den Spieß so in den Ofen einfügen (Detail B), dass er in den Drehspießmotor einrastet.
Sicherstellen, dass die Sperrklinke auf korrekte Weise auf den Rahmen aufgesetzt ist (Detail A).



5.4 Verwendung der Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)



Bei noch kaltem Ofen den runden Deckel vom Boden entfernen (siehe Abbildung) und die Pizzaplatte einfügen.
Sicherstellen, dass die Platte auf korrekte Weise in den dafür vorgesehenen Sitz eingesetzt wird.
Für den Garvorgang muss die dafür vorgesehene Funktion Pizza verwendet werden.

Verwenden Sie die Pizzaplatte nur in der beschriebenen Weise, sie darf zum Beispiel nicht auf Gas- oder Glaskeramik-Kochfeldern oder in Backöfen verwendet werden, bei denen ihre Verwendung nicht vorgesehen ist.

Wenn Sie die Pizza mit Öl würzen möchten, sollten Sie dies erst tun, nachdem Sie sie aus dem Backofen genommen haben, da Ölflecken das Aussehen und die Funktionsfähigkeit der Pizzaplatte beeinträchtigen könnten.

Sofern vorgesehen muss bei Nichtbenutzung der Pizzaplatte der Boden mit dem beigefügten Deckel abgedeckt werden.

5.5 Verwendung der Pizzaschaufel (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaschaufel immer am Holzgriff festhalten und die Speisen in den Ofen einfügen oder herausziehen.
Es wird empfohlen, die Stahloberfläche **leicht** einzumehlen, um das Gleiten der frischen, etwas feuchten Produkte zu erleichtern, da diese an der Stahloberfläche anhaften könnten.

6. VERWENDUNG DES OFENS

6.1 Vor der Benutzung des Gerätes

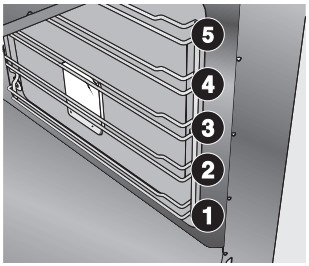
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „8. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

6.2 Allgemeine Beschreibung

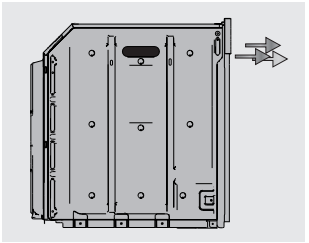
6.2.1 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über **5 Schienen** zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen verstehen sich von unten nach oben (siehe Abbildung).



6.2.2 Kühlgebläse

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oben der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit in Betrieb sein kann.



6.2.3 Innenbeleuchtung

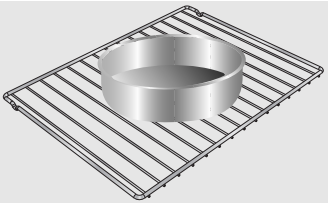
Die Beleuchtung des Ofens schaltet sich beim Öffnen der Tür (nur bei einigen Modellen) oder bei Auswahl einer beliebigen Funktion ein.

6.3 Allgemeine Gebrauchshinweise und -empfehlungen

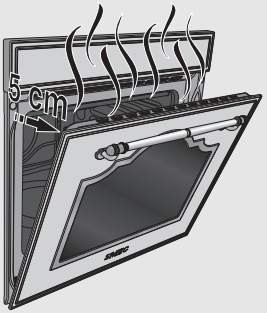
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein.

Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Backbleche darauf ablegen, um Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



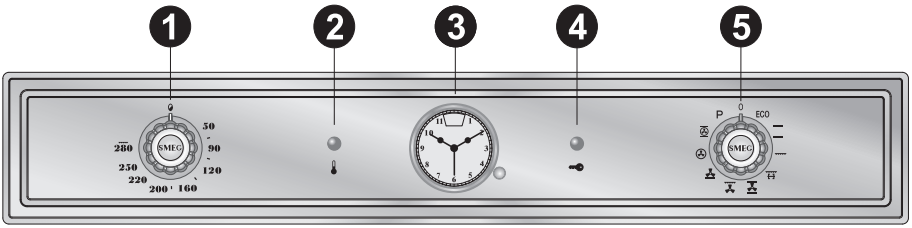
Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.



Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten die warmen Speisen nicht zu lange im Gerät bleiben.

6.4 Beschreibung der Bedienvorrichtungen auf der Bedienblende

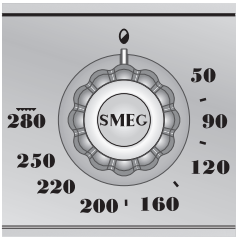
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Geräts befinden sich auf der Bedienblende.



THERMOSTAT-SCHALTER OFEN

1

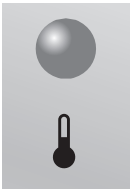
Dieser Schalter ermöglicht die Auswahl der Gartemperatur.
Den Schalter im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen 50 °C und 280 °C drehen.



THERMOSTAT-KONTROLLLAMPE

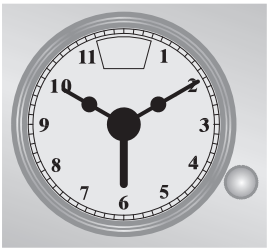
2

Diese Blinkleuchte zeigt an, ob der Ofen sich erwärmt, um die mit dem Thermostat-Schalter eingerichtete Temperatur zu erreichen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet die Leuchte auf Dauerlicht, bis der Backofen ausgestellt wird. Außerdem schaltet sich die Kontrollleuchte ein, sobald der automatische Reinigungszyklus (Pyrolyse) startet, und erlischt nach Beendigung des Zyklus.



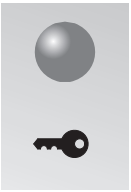
PROGRAMMIERUHR

3 Mit der Zeitschaltautomatik kann man die aktuelle Uhrzeit anzeigen oder einen programmierten Garvorgang einstellen.



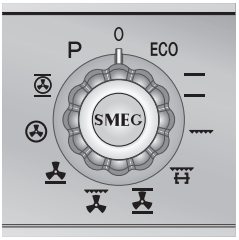
KINDERSPERRE

4 Diese Lampe erleuchtet nur bei Aktivierung des automatischen Reinigungszyklus.

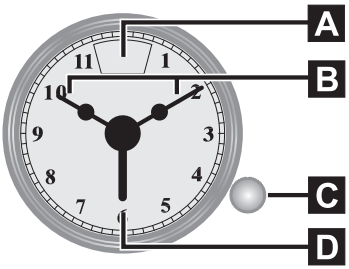


FUNKTIONSSCHALTER

5 Den Schalter im Uhrzeigersinn oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um unter den folgenden eine Funktion aufzurufen: (siehe 7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN).



6.5 Programmieruhr



A Zeiger für manuellen Garvorgang oder Zeitschaltung

B Stunden- - Minutenzeiger

C Schalter zum Regeln

D Zeiger Garbeginn

Die Programmiervorrichtung ermöglicht die Auswahl des manuellen Garvorgangs, des Minutenzählers oder das Einrichten der Dauer des Garvorgangs.

Die gewünschte Funktion und Temperatur vor dem Einrichten der Garzeit aktivieren.

6.5.1 Einstellen der Uhrzeit

Um die richtige Uhrzeit einzustellen, ziehen und drehen Sie den kleinen Schalter **C** gegen den Uhrzeigersinn.

6.5.2 Halbautomatischer Garvorgang

Mit dieser Einstellung wird der Backofen am Ende der Garzeit automatisch ausgeschaltet. Drehen Sie den Schalter **C** gegen den Uhrseigersinn, um in dem Fenster **A** die Gardauer einzustellen.

6.5.3 Automatischer Garvorgang

Diese Einstellung aktiviert und deaktiviert den Backofen automatisch. Drehen Sie den Schalter **C** gegen den Uhrseigersinn, um in dem Fenster **A** die Gardauer einzustellen.
Ziehen und drehen Sie den Schalter **C** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger **D** auf der gewünschten Uhrzeit für den Beginn der Garzeit steht.

6.5.4 Garende

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber.

6.5.5 Ausschalten des Signalgebers

Der Signalgeber kann manuell abgestellt werden, indem der Schalter A gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis das Symbol in dem Fenster B angezeigt wird.

Um den Backofen am Ende einer Programmierung manuell zu verwenden, muss der kleine Schalter **C** gedreht werden, bis das Symbol in dem Fenster **A** angezeigt wird

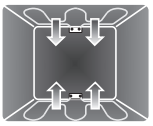
7. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

ÖKO:

Die Verbindung zwischen Grill und dem unteren Heizwiderstand ist besonders zum Garen in einzelnen Ebenen geeignet und verbraucht wenig Strom.

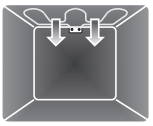
STATISCH:

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, wodurch sich dieses System zum Garen besonderer Speisearten eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



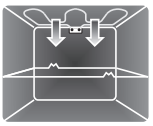
GRILL:

Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ein ausgezeichnetes Grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (sofern vorgesehen) ermöglicht er es, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisenmengen, besonders beim Fleisch. (3. oder 4. Schiene).



GRILL DREHSPIESS:

Der Drehspieß funktioniert gemeinsam mit dem Grillwiderstand und ermöglicht eine perfekte Bräunung der Speisen.

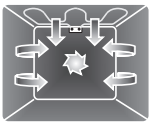


STATISCH MIT UMLUFT:

Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem traditionellen Garen gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kekse, Kuchen und Torten, die auch gleichzeitig auf mehreren Stufen gebacken werden können. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).

GRILL MIT UMLUFT:

Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom ab und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe).

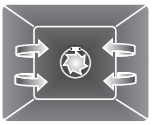


BODENHITZE MIT UMLUFT:

Die Kombination aus Ventilator und nur der Unterhitze ermöglicht es, den Garvorgang zu beschleunigen. Dieses System wird empfohlen, um oberflächlich bereits gut durchgebackene, aber innen noch rohe Speisen, die deshalb eine mäßige Wärme von oben verlangen, fertig zu backen. Ideal für alle Speisearten.

RUNDER HEIZWIDERSTAND:

Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, sofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Zum Beispiel kann gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse gebacken werden, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.
(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



TURBO:

Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmack zu übertragen.
Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern.
(Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).

PYROLYSE:

Durch Einstellung dieser Funktion erreicht der Backofen Temperaturen bis zu 500°C, die den fettigen Schmutz zerstören, der sich auf den Innenwänden bildet.

PIZZA (nur bei einigen Modellen):

Der Betrieb des Ventilators in Verbindung mit dem Grill und dem unteren Heizwiderstand gewährleistet auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Garen. Dieser Vorgang eignet sich nicht nur für das Backen von Pizzen, sondern auch von Keksen und Torten.

7.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

7.1.1 Allgemeine Hinweise

Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.

- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden (, ,), um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

7.1.2 Hinweise zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

7.1.3 Hinweise zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende der Garzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10 °C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

7.1.4 Hinweise für das Auftauen und Aufgehen

- Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.
- Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.
- Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf ein Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

7.1.5 Hinweise für alle Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Bei der Funktion Grill kann das zu grillende Fleisches auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.
- Es empfiehlt sich, die Speisen in der Mitte des Rostes anzuordnen.

7.2 So können Sie Energie sparen

Um während der Benutzung des Gerätes Strom zu sparen, können die folgenden Vorkehrungen getroffen werden:

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninnern angesammelten Hitze gesichert.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Die Funktion ÖKO eignet sich für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe.
- Das Innere des Gerätes immer sauber halten.

7.3 Garzeitentabelle

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
NUDEL- UND REISGERICHTE		
LASAGNE	3 kg	Statisch
ÜBERBACKENE NUDELN		Statisch
FLEISCH		
KALBSBRATEN	1 kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINELENDE	1 kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINESCHULTER	1 kg	Turbo
KANINCHENBRATEN	1 kg	Heißluft
TRUTHAHNBRUSTFILET	1 kg	Statisch mit Umluft
SCHWEINENACKEN	1 kg	Turbo
BRATHÄHNCHEN	1 kg	Turbo
GEGRILLTES FLEISCH		
SCHWEINESCHNITZEL		Grill mit Umluft
SCHWEINEFILET		Grill
RINDERFILET		Grill
LEBERSCHNITZEL		Grill mit Umluft
WÜRSTCHEN		Grill mit Umluft
FLEISCHKLÖSSE		Grill
FISCH		
MEERFORELLE	0,7 kg	Bodenhitze mit Umluft

SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN	
1 oder 2	220 - 230	40 - 50	
1 oder 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1. SEITE	2. SEITE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	

GERICHTE	GEWICHT	FUNKTION
PIZZA		Statisch mit Umluft
BROT		Heißluft
FLADENBROT		Turbo
BACKWAREN		
KRANZKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIGKUCHEN		Statisch mit Umluft
MÜRBETEIGKUCHEN		Statisch
MÜRBETEIG		Heißluft
GEFÜLLTE TORTELLINI		Turbo
PARADIESTORTE		Statisch mit Umluft
PARADIESTORTE		Statisch
BEIGNET		Turbo
BISKUIT		Heißluft
REISTORTE		Turbo
REISTORTE		Statisch
BRIOCHES		Heißluft
APFELTORTE		Statisch
BRIOCHES (auf mehreren Schienenhöhen)		
MÜRBETEIGKEKSE (auf mehreren Schienenhöhen)		

Die in den folgenden Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.

SCHIENENPOSITION VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 und 4	160 - 170	16 - 20
2 und 4	160 - 170	16 - 20

Für Garvorgänge auf mehreren Schienenhöhen empfiehlt sich die ausschließliche Nutzung der folgenden Funktionen , , sowie die Verwendung der 1. und 3. Schienenhöhe.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

DAS GERÄT NICHT MIT EINEM DAMPFSTRAHL REINIGEN.

Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

8.1 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen des Backofens in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

8.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen (Kupfer, Messing, Emaille) immer **nur** spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.
Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

8.3 Flecken oder Speiserückstände

Keine Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Lappen oder Leder trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Wenn diese Art von Speisen zu lange antrocknet, kann sie die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.

8.4 Reinigung der Türverglasung

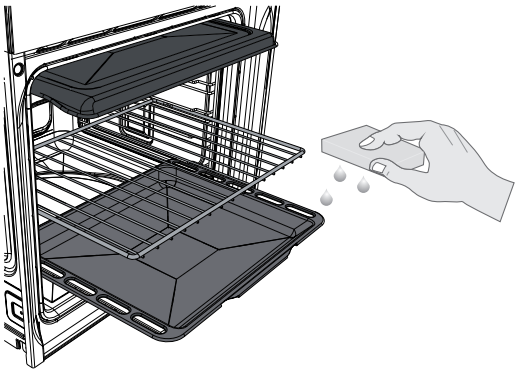
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

8.5 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

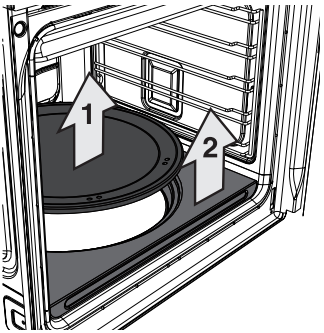
- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür“).



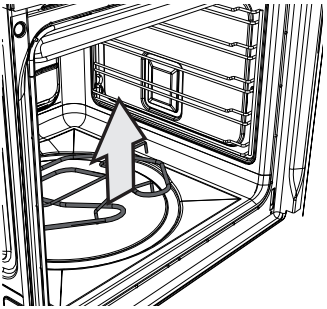
Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten maximal ungefähr 15 bis 20 Minuten einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen. Abschließend die feuchten Teile gut abtrocknen.

Nur bei den Pizzamodellen müssen vor der Reinigung des Ofenbodens folgende Vorgänge ausgeführt werden:

Nacheinander die Pizzaplatte und ihr Untergestell, auf dem sie aufliegt, herausnehmen. Das Untergestell muss hierzu einige Millimeter angehoben und dann nach außen gezogen werden.

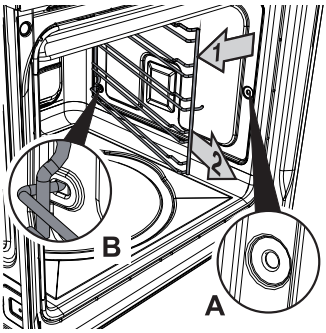


Das Ende des unteren Heizwiderstands einige Zentimeter anheben und den Boden reinigen.
Um das Untergestell der Pizzaplatte wieder einzusetzen, muss dasselbe bis zum Anschlag an die Rückseite des Backofens schieben und so absinken lassen, dass die Platte des Heizwiderstands in das Untergestell selbst einrastet.



Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen



Der Ausbau der Schienenrahmen ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

- Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung löst **A**, und dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen herausgezogen werden **B**.
- Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

8.6 Reinigung der Pizzaplatte (nur bei einigen Modellen)

Die Pizzaplatte muss gemäß der folgend aufgeführten Maßnahmen getrennt gereinigt werden:
Den Pizzastein im Innern des Ofens lassen und die Pyrolysefunktion aktivieren. Zum Schluss, wenn der Pizzastein bis auf eine lauwarme Temperatur ausgekühlt ist, eventuelle Reste mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

- Vor der Reinigung angebrannte Rückstände auf dem Stein mit einer Metallspachtel oder einem Schaber für die Reinigung von Glaskeramikkochfeldern entfernen.
- Am besten reinigen Sie den Stein, so lange er noch warm ist, oder verwenden Sie warmes Wasser.
- Verwenden Sie einen mit Zitronensaft oder Essig getränkten scheuernden Metallschwamm oder einen Scotch-Brite Reinigungsschwamm.
- Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht im Geschirrspüler waschen.
- Den Stein nicht einweichen lassen.
- Der feuchte Stein darf erst 8 Stunden nach der Reinigung wieder verwendet werden.
- Mit der Zeit können sich Änderungen auf der Steinoberfläche bilden. Hierfür ist nur die normale Ausdehnung der Beschichtung des Steins durch die hohen Temperaturen verantwortlich.

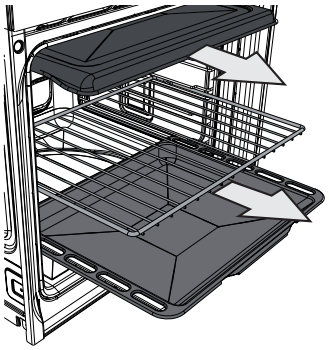
8.7 Pyrolyse: Automatische Ofenreinigung

P	Die Pyrolyse ist ein Verfahren für die automatische Reinigung bei hoher Temperatur, bei dem die Verschmutzungen zersetzt werden. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden.
	Während des ersten automatischen Reinigungszyklus ist möglicherweise ein unangenehmer Geruch festzustellen, der durch verdampfende ölige Rückstände des Herstellungsprozesses verursacht wird. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die nach dem ersten Reinigungszyklus verschwindet.
	Bevor man den automatischen Reinigungszyklus startet, muss man sicherstellen, dass sich im Garraum keine Speisen mehr befinden und dass er auch nicht zu stark durch übergelaufene Reste verschmutzt ist.
	Während des Pyrolysezyklus verhindert eine türverriegelung das öffnen der backofentür.
	WENN DER BACKOFEN UNTER EINEM KOCHFELD EINGEBAUT IST, MÜSSEN SIE SICHERSTELLEN, DASS DIE GASBRENNER ODER ELEKTRISCHEN PLATTEN DES KOCHFELDS WÄHREND DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSZYKLUS AUSGESCHALTET BLEIBEN.

8.7.1 Vor dem Start des automatischen Reinigungszyklus

Die Pyrolyse kann zu jeder Tages- und Nachtzeit ausgeführt werden (nachts kann man ggf. den günstigen Nachttarif für den Strom nutzen).

- Alle Zubehörteile im Innern des Ofens sowie die obere Schutzvorrichtung, wie in der Abbildung gezeigt, ausbauen.



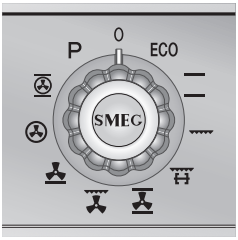
- Zum Ausbau der Schienenrahmen, siehe “8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen”.
- Nach Beendigung des Reinigungszyklus müssen, bei ausgekühltem Gerät, die zuvor ausgeführten Vorgänge umgekehrt vorgenommen werden, um die Rahmen erneut einzusetzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

Die Dauer des Reinigungszyklus anhand der nachstehenden Tabelle einstellen:

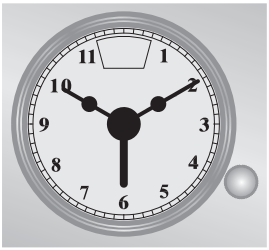
DAUER DER REINIGUNG	WENIG VERSCHMUTZT	MÄSSIG VERSCHMUTZT	STARK VERSCHMUTZT
	90 Min.	135 Min.	180 Min.

Während des automatischen Reinigungszyklus erzeugen die Ventilatoren aufgrund der schnelleren Drehung ein lauteres Geräusch; dies ist völlig normal und soll die Wärmeabfuhr begünstigen.
Am Ende des Pyrolysevorgangs bleiben die Ventilatoren noch einige Zeit eingeschaltet, um eine Überhitzung der Wände der Möbel und der Backofenfront zu verhindern.

8.7.2 Einstellung des Reinigungszyklus



Drehen Sie den Schalter zur Funktionsauswahl, um den Reinigungszyklus (Pyrolyse) **P** auszuwählen.
Um den Reinigungszyklus zu starten (Pyrolyse) ist es erforderlich, die Gesamtdauer zwischen 1 Std. und 30 Min. und 3 Stunden einzustellen.



Drehen Sie den kleinen Schalter gegen den Uhrseigersinn, um in dem Fenster der Zeitschaltautomatik die Dauer der Pyrolyse einzustellen.
Zwei Minuten nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Symbol angezeigt.

Am Ende des Reinigungszyklus wird die Tür verriegelt bleiben, bis die Temperatur im Ofeninneren den Sicherheitsbereich erreicht. Sobald der Ofen abgekühlt ist, die Rückstände der automatischen Reinigung mit einem feuchten Mikrofasertuch entfernen.

Zur Auswahl eines verzögerten Reinigungszyklus Der Reinigungszyklus kann so programmiert werden, dass er zu einer festgelegten Zeit beginnt.
Nach Einstellung der Dauer des Reinigungszyklus ziehen und drehen Sie den kleinen Schalter gegen den Uhrzeigersinn, bis der Zeiger auf der gewünschten Uhrzeit für den Beginn der Garzeit steht.

Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Anzeige erlischt.

9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

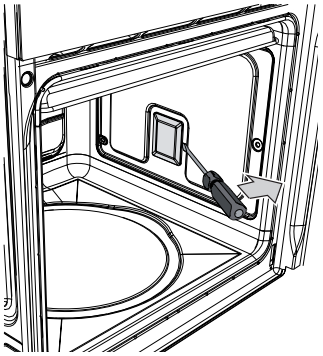
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.

Die Stromzufuhr des Geräts vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.

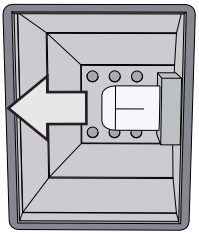
Falls das Problem nicht mittels der gewöhnlichen Wartung behoben werden kann oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.

9.1 Austausch der Backofenlampe

Sollte es notwendig sein, eine Lampe auszuwechseln, da sie sich abgenutzt hat oder durchgebrannt ist, müssen die Führungsrahmen entfernt werden. Sie dazu unter "8.5.1 Ausbau der Schienenrahmen".
Danach die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).



Die Leuchte wie dargestellt herausziehen.
Nur bei einigen Modellen: Bei den Lampen handelt es sich um Halogenlampen und demnach dürfen **sie nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden,** sondern nur mit Hilfe einer Isolierabdeckung.
Die Lampe durch eine gleichartige austauschen (40W). Die Abdeckung erneut auf korrekte Weise anbringen, wobei die geformte Seite des Glaselements zur Ofentür gerichtet sein muss.

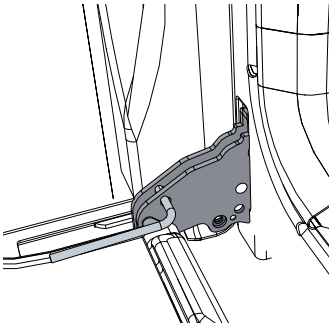


Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.

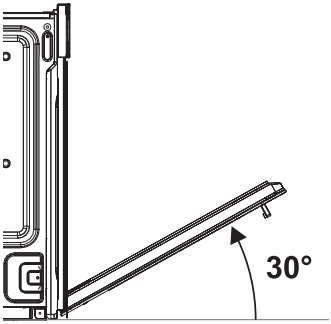
9.2 Ausbau der Backofentür

9.2.1 Mit Zapfen

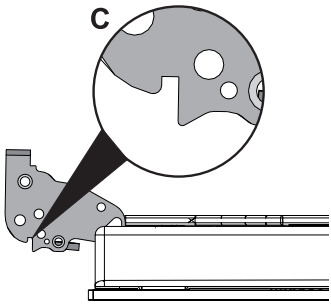
Die Tür ganz öffnen.
Die zwei Zapfen in die Scharnieröffnungen in Abbildung **A** der zwei Scharniere einfügen, die hinter ihr angeordnet sind, bis sie befestigt werden können.



Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **C** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



9.3 Ausbau der Innenverglasung

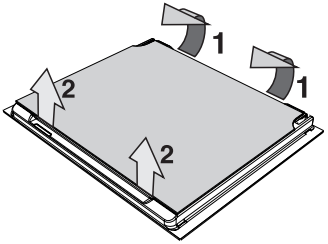
Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass die Verglasung stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 9.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Herausziehen der Glasscheiben blockieren.
Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.

Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe die Beschreibung im Abschnitt „9.2 Ausbau der Backofentür “. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

Hinweise für den Benutzer

1

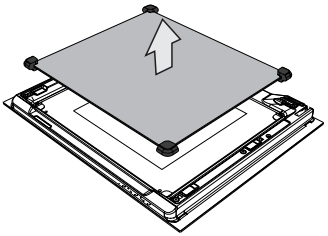
- Ausbau der Innenverglasung:
- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung (1) nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



2

Entfernen der Zwischenverglasung:

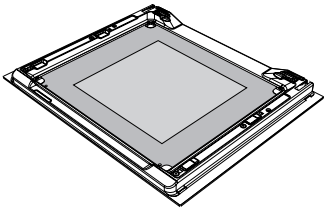
- Es sind zwei Zwischenverglasungen vorhanden, die durch 4 Blöcke miteinander verbunden sind. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



3

Reinigung:

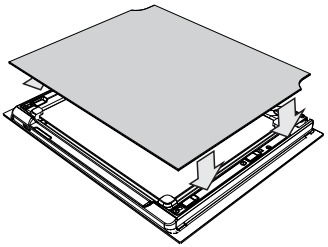
- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



4

Wiedereinsetzen der Scheiben:

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Die Innenverglasung wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.



10.INSTALLATION DES GERÄTS

10.1 Elektrischer Anschluss

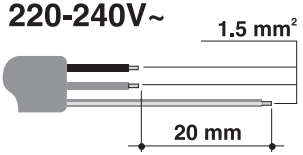
Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen vorzunehmen.

Bei Anschluss des Gerätes über einen festen Netzanschluss muss, gemäß der Installationsrichtlinien, auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Trennvorrichtung in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.

Beim Anschluss über Stecker/Steckdose sicherstellen, dass der Ausführungstyp identisch ist. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Betrieb mit 220-240 V~: Ein dreipoliges Kabel des Typs H05V2V2-F (Kabel mit 3 x 1,5 mm^2) verwenden.

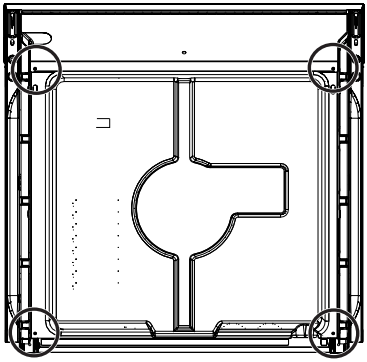


Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein.

ACHTUNG: Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

10.2 Austausch des Kabels

Beim Austausch des Netzkabels muss das Schutzgehäuse auf der Rückseite durch Lösen der entsprechenden Schrauben abmontiert werden, um Zugriff auf das Klemmbrett zu bekommen.

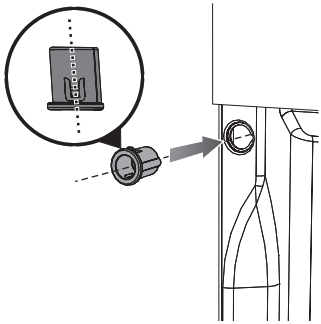


Das Netzkabel austauschen. Der Querschnitt des Kabels darf nicht unter 1,5mm² (3 x 1,5) liegen.
Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Ofen ausgeschlossen ist.

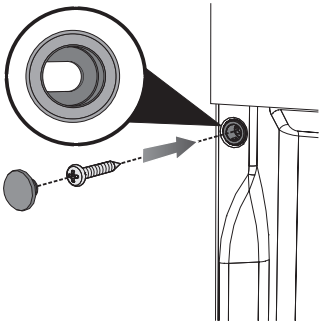
ACHTUNG: *Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss* ***1,5 - 2 Nm*** *entsprechen.*

10.3 Einsetzen der Befestigungsbuchsen

Für eine korrekte Befestigung des Gerätes am Möbelstück müssen die mitgelieferten Buchsen in die Backofenfront (wie in der Abbildung dargestellt) eingefügt werden.



Nach Einbau des Geräts muss dieses mittels der Schrauben am Möbelstück befestigt werden. Die Buchse ermöglicht eine Schraubenneigung von zirka 30°.
Nach Befestigung des Gerätes verdecken Sie die Buchse mithilfe der mitgelieferten Stöpsel.



10.4 Positionierung des Backofens

Die Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden. Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.

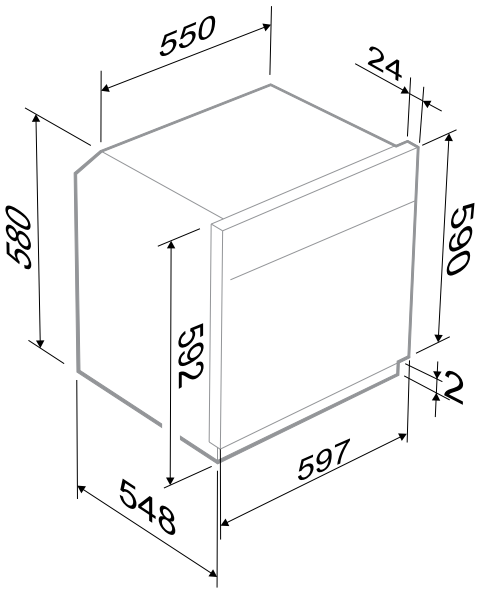
Es wird empfohlen, den Backofen mit Hilfe einer zweiten Person zu installieren.

Das Untergestell, das den Ofen stützt, muss, wie in den folgend dargestellten Abbildungen beschrieben, vollständig ausgerüstet sein.

Das Gerät ist für Einbaumöbel jeglichen Materials vorgesehen – Voraussetzung ist, dass diese hitzebeständig sind. Die nebenstehende Abbildung zeigt die Abmessungen des Gerätes.

Wenn **der Backofen unter der Arbeitsfläche** positioniert wird, die in Abbildung „10.4.1 Positionieren unter der Arbeitsfläche“ angegebenen Abmessungen einhalten.

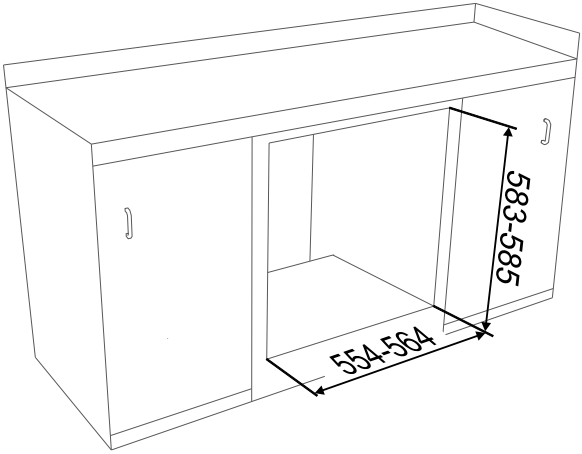
Für **den Einbau in einen Hochschrank** auf Sichthöhe die Maßangaben im Abschnitt „10.4.2 Positionierung als Säule“ beachten. Außerdem berücksichtigen, dass an der Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm vorzusehen ist.

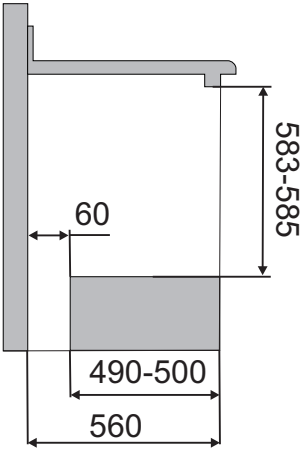
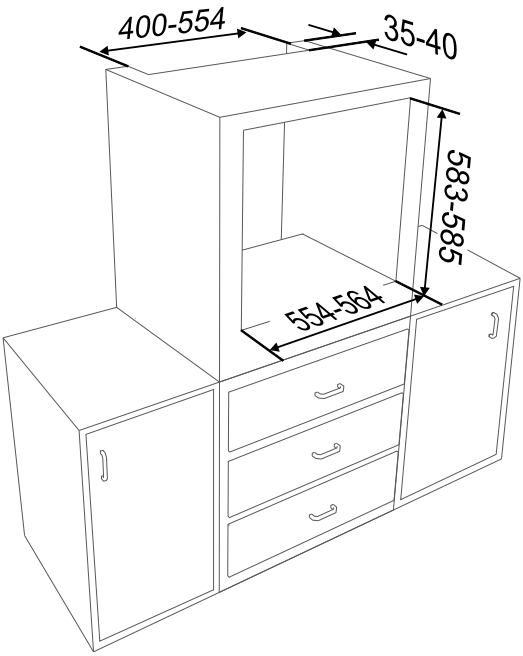
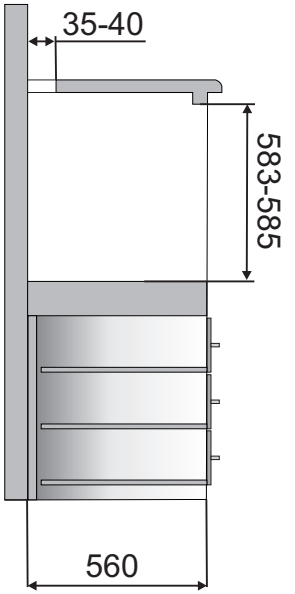


Bei Installationen unter der Arbeitsfläche ist zu prfüfen, ob die Rück-/Unterseite des Möbels eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist (wie in den nachfolgenden Arbeiten gezeigt).

Für die Positionierung und die Befestigung eines eventuellen Kochfelds die dem Gerät beiliegenden Anweisungen zu Rate ziehen.

10.4.1 Positionieren unter der Arbeitsfläche





10.4.2 Positionierung als Säule